

SECONDI PIATTI

Costine di maiale con patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le costine di maiale con patate richiamano profumi e sapori rustici. Ottima seconda portata per chi vuole un piatto buonissimo ma economico! Adatte ad un pranzo in famiglia o ad una cena tra amici, le costine di maiale con patate entusiasmeranno anche il più raffinato degli ospiti!

INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 800 gr

PATATE 800 gr

PREZZEMOLO 1 mazzo

SPICCHIO DI AGLIO 6

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e affettatele ad uno spessore di circa 1/2 cm.



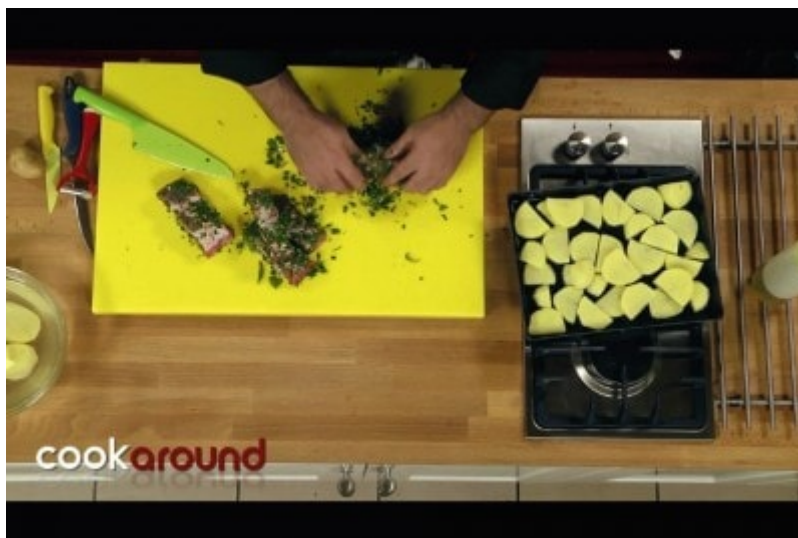
2 Disponete le patate in una teglia da forno ben unta in un unico strato.



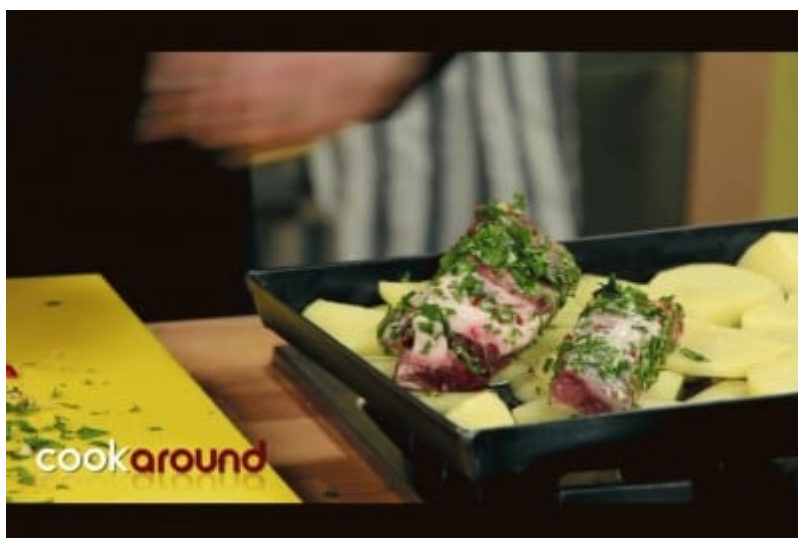
3 Tritate grossolanamente il prezzemolo con l'aglio e il peperoncino (facoltativo).



4 Passate le costine nel trito aromatico in modo tale che ne siano coperte in modo uniforme.



- 5 Adagiate le costine sulle patate nella teglia e distribuitevi sopra il trito aromatico rimasto sul piano di lavoro.



6 Salate e ungete con dell'olio extravergine d'oliva.



7 Infornate le costine a 180°C per 40 minuti circa o quando la carne tenderà a staccarsi dall'osso.

Servite le costine immediatamente accompagnandole con le patate.

NOTE

Il successo delle costine è dovuto ad un incredibile gusto, a dispetto della poca generosità di carne di cui la parte è quasi sprovvista. Emblema di una cucina povera ma versatile, le costine o costolete sono uno di quei tagli minori che restavano ai macellai dopo la vendita dei pezzi più pregiati e polposi. Notoriamente regine del barbeque, in America c'è un vero e proprio culto dei "ribs", così le definiscono. Effettivamente protagoniste assolute sulla griglia, incredibilmente soddisfacenti al forno, esaltanti nel sugo, le costine sono una buona occasione per creare un piatto sfizioso e saporito senza svuotare le tasche e senza troppi artifici. Ottime da accompagnare con patate sia sulla griglia che al forno, ma anche con verza stufata e cipolle caramellate. Inutile marinare le costolete: tutto il sapore del maiale, risiede nel suo grasso e in questo caso, nei tessuti connettivi che strutturano le costolete. Se volete proporre un vero ribs all'americana, cospargetelo di una mistura di paprika, miele, zucchero di canna, sale, cumino e pepe.